農特產品加工之輔導及展望

張　永　欣
行政院農業委員會農糧處

前　　言

在農業社會時代，爲了貯存食品，農民常將盛產時候自行生產的蔬菜、水果或禽畜產品以古老的加工方法加工貯存，供自己食用或分送親友，量多時拿到市場上販賣，補貼家用，即使在工業社會的今天，在傳統市場也還可以發現這些產品，如：蘿蔔乾、福菜、酸菜、柿餅、柚皮糖等，種類繁多，頗具地方性特產品之特色。近年來，由於社會結構之變遷，農村就業人口之減少，這類產品因商業化大量生產而使得其加工方法在農村逐漸式微，甚至失傳。尤其是加入GATT之後，對台灣地區農業之衝擊是無法避免，如何因應此一情勢，使這類產品及其加工技術仍然能夠繼續發展，爲今後我們需要努力的課題。

農委會於農復會時代就已經開始輔導農村從事農產品加工及改進技術，後來因洋菇、蘆筍罐頭外銷計畫之推展成功，爲了替國家爭取更多的外匯，全力擴展外銷市場，使農村小型食品加工之輔導工作因而暫時停頓。直到民國65年有感於冬季蔬菜常有過剩現象發生，菜賤傷農，造成農民莫大的損失和資源的浪費，因而再度引起本會對農村小型食品加工輔導之重視，乃於該年擬訂計畫並予推行，至今近20年，在大家的努力下，其成果斐然，有目共睹，常有新產品及新技術被開發出來。

計畫目的

1. 解決地區性蔬果生產過剩問題。
2. 提昇加工層次，提高產品附加價值。
3. 調節農產品供需，增加農民收益。
4. 發展地方性特產，促進族群團結。
5. 發展加工技術，開發新產品。

參加單位

參與本計畫之主要成員及工作分配如下：

1. 農業委員會：負責政策之擬訂、進度之追蹤及成果之考核。
2. 台灣省政府農林廳：負責計畫之彙總、經費之統籌、報核。
3. 各區農業改良場：負責植物之育種、栽培、採收、運銷等技術性工作。
4. 食品工業發展研究所及大專院校食品科系：負責加工技術之改進、加工站之廠房規劃、機械設備之配置、新產品開發等。
5. 外貿協會：負責本計畫產品之包裝及商標設計、外銷推廣。
6. 有關農會：負責組訓農民、計畫之研擬與執行、產品促銷等。

辦理方式

本計畫依各地區情況之不同，而有不同之輔導方式，大致上可以歸類爲下列四種：

1. 輔導農會設立加工站(廠)：由農會直接設立加工站，所需加工原料由農會與農民契約供應，產品由農會直接銷售。
2. 輔導農民設立加工站：組織農民成立研究班，每班設立一所加工站，其負責人即爲班長。加工站可由一人獨資經營，或數位班員合資經營，或全體班員共同經營。加工站事先擬好產銷計畫，然後依所需加工數量與農民(班員)契約，訂定最低保證價格，產品由加工站自行銷售。
3. 輔導農會設立包裝運銷中心：產品由研究班農民自行加工，然後交由農會辦理包裝運銷工作，農會收取適當服務費或手續費。
4. 輔導計畫產銷：將有發展潛力之加工作物，由工廠透過農會與農民契作，並訂定保證價格，以擴展內外銷市場。

工作方法

工作方法隨輔導方式或有不同，一般來說是由農會組織農民，透過訓練、講習方式，邀請相關專家講解育種、栽培、施肥、噴藥、田間管理、採收等生產技術。加工站之設立，由農會或農民產銷班商定設站地點、規模，請有關學術單位規劃、設計機械設備與廠房，並集資爲配合款，向農林廳申請，彙總後經農委會審查通過，即予補助。在有關學術單位協助下，農會或農民產銷班將機械設備與廠房比價、招標、發包，並由有關學術單位協助機械設備配置、試車、驗收，隨後展開產品試製、技術人員講習、訓練，在技術轉移後即可正式生產。包裝及商標設計由外貿協會負責，由農委會彙總各農會產品後交給外貿協會，再根據產品特徵來設計，然後交農會或產銷班使用。

此種輔導方式係將農民組織、原料生產、加工技術、產品包裝及銷售等方面，以整體性、一貫性的方式，結合專家、農會、農民等，共同推行而得最佳效果。此外，酌情設立班員共同基金等，促使農會、加工站及班員三者結爲一體，以持續發展各農特產品之加工事業。

辦理情形

1. 鹽漬、發酵蔬菜

   迄今已辦理之地區及產品有：嘉義溪口之越瓜、菜心；嘉義布袋之蘿蔔乾；苗栗公館之榨菜、福菜；嘉義大埔、臺南南化、高雄甲仙、六龜之發酵筍乾；苗栗西湖之冬瓜醬；雲林大埤、花蓮新秀之酸菜、梅乾菜；屏東萬丹、嘉義水上之辣椒醬等。

2. 桶筍產品

   主要是五加侖桶竹筍，輔導地區有：臺南新化、雲林古坑之麻竹桶筍；臺北五股之綠竹桶筍；臺北三峽、桃園大溪、苗栗獅潭、銅鑼、花蓮瑞穗之桂竹桶筍；嘉義竹崎之竹篙桶筍。

3. 乾燥產品

   包括未發酵筍乾、番薯簽乾、龍眼乾、荔枝乾、柿餅。未發酵筍乾：臺北五股、新竹寶山之綠竹筍乾；南投鹿谷之孟宗竹筍乾。番薯簽乾：臺北五股。龍眼乾：臺南東山、嘉義梅山。荔枝乾：彰化芬園。柿餅：新竹新埔、北埔、臺東海端。

4. 蜜餞產品

   包括芒果蜜餞、金橘蜜餞、枇杷蜜餞、李子蜜餞，芒果蜜餞：臺南玉井、山上。金橘蜜餞：青果合作社宜蘭分社。枇杷蜜餞：臺中太平。李子蜜餞：臺東海端。

5. 其他

蓮藕粉：臺南白河。花生：雲林虎尾、嘉義太保、高雄內門。芒果青：高雄枋山、六龜。草莓果醬：苗栗大湖、臺南善化。苦茶油：南投縣農會、嘉義阿里山、花蓮長濱。虱目魚乾：臺南北門。仙草：新竹關西。養生奶：宜蘭羅東、員山、花蓮鳳林、新竹竹東、寶山。皮蛋：宜蘭羅東、彰化竹塘。薏苡：南投草屯。梅子汁：南投信義。牛蒡：臺南將軍、下營。白木耳：臺南柳營。梅子：南投水里、信義、臺東東河。破布子：臺南楠西。鮑魚菇：嘉義中埔。

執行成果

二十多年來接受農委會農特產品加工輔導的單位遍及臺灣地區，受惠的農民每年以兩千人計算也高達四萬人以上，每年輔導生產之原料約兩萬噸，加上歷年接受輔導持續生產之數量相當可觀，對農產品供需平衡、農產品價格穩定、提高農民收入、安定農民生活、繁榮農村經濟發揮了功效，其成果豐碩，今後將持續加强辦理，使四百萬農民都能夠受惠。

今後展望

"民以食爲天"這是自古以來之明訓，隨著加入GATT，進口自由化之後，難免對我國農業造成衝擊，對農特產品之影響也是難以避免，面對此一趨勢，如何化危機爲轉機有待我們全體國人共同努力，今後，政府除了加强輔導工作外，提出幾點意見請大家來配合：

1. 結合休閒農業：農特產品爲各地區具有地方特色之產品，配合休閒農業、觀光農業，將各地方之特產推銷出去，以特產品促進觀光農業之發展，以觀光農業帶動特產品之銷售。
2. 加强生產技術：與國外產品有競爭力者或國外沒有之特產品，加强生產技術，包括原料之生產技術與加工產品之生產技術，以立於不敗之地。
3. 加强產銷班整合：絕大多數產銷班都能正常營運，但也有極少數產銷班成立之初尚能同心協力，隨著選舉、派系或其他因素而磨擦、對立，甚至分裂、解體，使本計畫之成效大打折扣，因此，如何加强班員之團結，免於受選舉、派系之影響，爲產銷班整合之一大課題。
4. 加强品種選育：以產期調節技術避開盛產期果賤傷農之損失，篩選適合加工及有特色之品種專供加工之用。
5. 開發新產品：加工站之設立往往遷就當地產量較大宗之農作物，而產期短爲本省農業之特色之一，加工站之開工率因而偏低，因此，如何開發新產品使加工產品多樣化、提高設備之利用率，爲今後值得重視之課題。
6. 開拓運銷管道：運銷爲農民較弱之一環，空有良好之產品，往往任由中間商予取予求，因此，除了透過農會間之協助，在新鮮超市促銷產品外，應積極參加各種展售活動。

Retrospect and Prospect of Crops Processing in Taiwan

Yung-Sing chang
Food and Agriculture Department, Ececutive Yuan
Taipei, Taiwan, R.O.C.

Abstract

Located in the tropical and subtropical areas, Taiwan benefits from warm climate, ample, sunshine and abundant rainfall. These features favor the crop production and have made Taiwan agriculture play a very important role in the development of national economy.

Taiwan's agriculture was seriously damaged during World War II, but soon recovered and restored to prewar levels in 1952 due to strong rehabilitation efforts made by the Government. Under the government policy of "supporting the industry with agriculture and developing the agriculture with industry", the agriculture in Taiwan achieved tremendous progress between 1952 and 1971. In recent years, although the structure of Taiwan's agriculture has changed as a result of imdustrialization, "looking after the farmers" is still the policy of our government.

"Development of Cottage Food Processing in Rural Village" is a project continuously sponsored by the Council of Agricuture for the past two decades. The objectives are ： (1) to help to solve the surplus problem of vegetables and fruits, (2) to enhance the technology of crop processing and marketing value of product, (3) to balance the supply and demand of crops and (4) to develope the local specialties.

Under the project, several products were developed and their processing techniques were tranferred to the factory of Farmers' Association or Research Group, those are ： (1) salted and fermented vegetables ： mustard, cucumber, bamboo shoots and raddish, (2) bamboo shoots in 5-gallon tank, (3) dried fruits ： longan, lychee and persimmon, (5) fruit preserves ： mango, kumquat, plum, prune and loquat and (6) others ： lotus root starch, strawberry jam, seasoned dried peanut, rice milk etc.